REVUE DE VITICULTURE

LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS EN TOURAINE (1)

Composition et équilibre des éléments constitutifs de quelques vins d'hybrides producteurs directs en 1921

Après l'énumération des variétés assez nombreuses d'hybrides soumises à notre enquête, et après leur examen au point de vue ampélographique et cultural, il y a lieu de considérer leurs produits sous le rapport de leur constitution chimique.

Une analyse (2) détaillée s'imposait; elle a été faite avec toute l'impartialité qui préside à cette enquête, et j'en reproduis les résultats ci-après.

Par le rapprochement de ces deux tableaux, on peut remarquer que, parmi tous les vins dégustés et analysés, l'attention a été attirée par un nombre de vins blancs plus grand que celui des rouges. D'autre part, au point de vue du titre alcoolique, la moyenne de ces deux groupes ne donne qu'une faible supériorité en faveur des blancs, tandis que pour les V. Vinifera la différence est nettement plus sensible.

Il y a lieu surtout de signaler deux particularités frappantes, l'une représentée par le Malègue 1647-8 donnant 40 gr. 20 d'extrait sec et 22 gr. 8 de sucre réducteur; l'autre par le Seibel 4709 donnant 68 gr. d'extrait sec et 46 gr. de sucre réducteur.

Enfin, parmi les rouges on remarque le Gaillard 2 rosé, contenant 28 gr. 94 d'extrait sec et le Bertille-Seyve 893 titrant 21 gr. 98 du même élément.

Cette richesse qui devient un excès, influence évidemment l'équilibre de la composition chimique de ces vins.

Il n'est pas sans intérêt de mettre en parallèle cet examen, si nous voulons avoir une opinion complète de ce que donne, dans les mêmes conditions, la constitution des vins issus de nos anciens cépages de Touraine par les constatations suivantes:

(1) Voir *Revue*, n°s 1501, 1507, 1508 et 1509, pages 309, 361, 377 et 393.
(2) Laboratoire départemental d'Indre-et-Loire, M. Louis Robin, directeur.

Cépages rouges de 1921.

Cépages	Alcool °/o en vol.	Extrait sec a 100° p. l.	Acidité totale en SO^4H^2	Sucre réducteur p. litre	Acidité tartrique en tartre
Couderc 3	11°,20	21 gr. 84	4 gr. 75	< 1	2 gr. 80
— 4401	8,65	21,60	5,80	< 1	3,60
Gaillard 2 rosé	13,75	28,94	6,50	< 1	4,20
Bertille-Seyve 893	8,20	21,98	8,75	< 1	5,30
Terras	7,50	17,86	2,80	< 1	1,90
Seibel 128	8,50	19,60	5,10	< 1	3,20
— 4696	9,50	18,75	7,20	< 1	4,25
Baco 23-24	11,20	17,25	6,75	< 1	4,12
Castel 19.637	12,30	19,30	7,15	< 1	5,11
Madone	8,80	15,45	7,65	< 1	3,35

Cépages Blancs de 1921.

Cépages	Alcool °/o en vol.	Extrait sec a 100° p. l.	Acidité totale en SO^4H^2	Sucre réducteur p. litre	Acidité tartrique en tartre
Couderc 4	11°,8	21 gr. 58	8 gr. 40	< 1	5 gr. 05
— 162.5	12,5	19,94	7,35	< 1	4,60
— 272.60 S.L.	8,50	21,10	9,80	< 1	6,25
— 117.3 S.L.	12,00	14,04	3,70	< 1	1,90
Gaillard 157 Larçay, S.L.	11,25	16,26	5,80	< 1	3,75
Gaillard 157 Richelais	8,50	14,40	5,10	< 1	3,10
Gaillard 157 Azay-s-Cher	9,25	16,80	7,20	< 1	4,50
Chevalier 3.401 S.L.	9,10	20,60	9,80	< 1	6,15
Bertille-Seyve 450 S.L.	11,35	21,40	8,75	< 1	5,20
Malègue 1647-8 non débourbé	9,80	40,20	7,00	22 gr. 8	4,25
Seibel 850	9,06	16,20	7,00	< 1	4,35
— 880 S.	9,25	18,80	7,80	< 1	4,95
— 2653 S.L.	7,00	15,40	6,30	< 1	4,10
— 4681 non débourbé	12,25	18,70	5,45	< 1	3,40
— 4709 S.	11,00	68,00	7.90	46 gr.	4,90
— 4151 S.L.	10,75	17,32	5,80	< 1	3,75
— 4792 S	14,10	20,60	5,60	< 1	3,30
— 4991 S.L.	10,4	21,40	10,50	< 1	6,05
— 4995 S.L.	12,6	19,36	6 15	< 1	4,00
— 5061 S.L.	8,80	15,88	7,55	< 1	4,55
— 5205 S L.	12,50	32,74	5,60	< 1	3,25
— 5118 non débourbé	10,35	20,00	8,60	< 1	5,20
— 5115 non débourbé	10,5	15,84	6,15	< 1	4,10
— 5195 non débourbé	13,3	27,28	4,55	< 1	2,85

Comparaison des analyses

Rouges

En poursuivant l'idée initiale qui préside à cette étude et qui a pour but de rechercher les avantages et les défauts des producteurs directs sur les V. Vinifera dont l'usage est séculaire en Touraine, le premier soin doit être de

Analyse des Principaux Vins de Touraine.

(*Vitis-Vinifera*)

Année Moyenne (1)

Cépages	Alcool % en vol.	Extrait sec à 100° p. l.	Acidité totale en SO^4H^2	Sucre réducteur p. litre	Acidité tartrique en tartre
Cépages Rouges					
Breton (Bourgueuil-Chinon) . .	11°	21 gr. 60	5 gr. 60	1 gr. 50	3 gr. 62
Cot (Saint-Avertin-Joué-Cher) .	10,80	18,50	5,00	1,60	3,10
Grolleau (Cinq-Mars)	8,9	21,30	6,00	< 1	2,97
Cépages divers en mélange sur toute la surface du territoire.	10,1	19,50	4,31	1,42	3,18
Cépages Blancs					
Pineau de la Loire (côtes Vouvray-Montlouis).	13,8	40,75	6,20	16,50	1,98
Pineau et divers en mélange sur toute la surface du département	11 9	27,40	5,34	7,14	3,60
Folle blanche (Richelais). . . .	9,80	18,00	6,20	2	3,92

comparer les analyses des uns et des autres pour en constater les différences.

On remarquera tout d'abord que l'examen des vins de P. D. a porté sur l'année 1921 surtout, année exceptionnelle de qualité, qui place ces derniers dans une situation avantageuse d'appréciation.

En ce qui concerne les anciens cépages du pays, il a paru préférable de faire les moyennes des chiffres fournis par une période d'années dans laquelle nous n'avons pas compris celle de la guerre et l'année 1922 qui doivent être considérées comme accidentelles: la période de guerre pour les mauvaises conditions de culture, l'année 1922 pour sa prodigieuse surproduction de vins faibles, dans les plaines et sur les plateaux de troisième cru.

En résumé, l'exceptionnelle qualité de 1921 des P. D. et une moyenne d'années normales pour les V. Vinifera sont en présence, l'avantage ne peut manquer de rester aux premiers.

Ainsi donc, dans l'ordre des vins rouges, si on met en regard le chiffre des analyses des P. D. et celle des V. Vinifera, on constate que seul, pour le titre en alcool, le Gaillard 2 rosé avec 13°75 surpasse les 11° du Breton de Bourgueil et, à fortiori, les autres cépages, sauf les cas et les années exceptionnels; mais il faut considérer que le Gaillard 2 rosé est presque un cépage blanc, et qu'il doit être mis hors de cause, ainsi qu'il est dit dans l'énumération des cépages rouges, en raison de son goût extrêmement foxé.

Au point de vue de l'extrait sec, c'est encore lui qui domine avec 28 gr. 94, alors que tous les autres restent dans une proportion semblable à celle des V. Vinifera.

(1) H. Barré. Docteur en pharmacie; Les Vins de Touraine au point de vue de leur composition chimique.
A. Chauvigné. « Le Vignoble de Touraine ».

Quant à l'acidité, les P. D., ainsi que la dégustation l'annonce, affirment nettement un désavantage.

Parmi les P. D. analysés, aucun n'atteint l'unité, alors que les cépages de Touraine marquent leur supériorité en sucre réducteur, sauf pour le Grolleau.

Enfin la quantité d'acide tartrique de nos cépages varie de peu autour de 3 gr., tandis que les P. D. offrent des différences notables, depuis 1 gr. 90 jusqu'à 5 gr. 30.

En résumé, l'analyse chimique des deux catégories en présence ne démontre pas de supériorité de la part des nouveaux cépages sauf celle du degré d'alcool, et on pourrait leur reconnaître une plus grande acidité.

Blancs

En tenant compte de ce que les chiffres des cépages du pays ne sont que des moyennes, on peut considérer que les P. D. de 1921 ne les dépassent pas comme alcool, car nous ne devons pas ignorer que tous les grands crus, où le Pineau de la Loire tient la plus belle place, ont donné en 1921, une teneur en alcool de 11 à 13 et même 14°.

Cependant il y a lieu de noter les P. D. suivants: Seibel 5195 avec 13°3 — 4792 avec 14°1 — 4681 avec 12°25 — 4995 avec 12°6 — Couderc 162-5 avec 12°5 — 117-3 avec 12°, qui sont en état de fournir un haut degré.

En dehors de ceux-ci, beaucoup de vins obtenus en crus secondaires avec notre Pineau, soutiennent la comparaison de degré avec la plus grande partie des P. D., et les vins de Folle Blanche trouvent leurs correspondants avec le Gaillard 157 selon les régions, le Couderc 272-60 et une série de Seibels 850 — 880 — 2653 — 5061 etc...

Tous les vins de second cru se classent avec la plus grande partie de ceux que j'ai désignés dans les tableaux avec la cote 9-10 et 11°.

Pourtant je ne saurais manquer de signaler l'extraordinaire Malègue 1647-8 qui marque 40 gr. 20 d'extrait sec et 22 gr. 8 de sucre réducteur, et le déconcertant Seibel 4709 avec 68 gr. d'extrait et 46 gr. de sucre.

Comme conclusion, il faut reconnaître que les P. D. sont, en plus grand nombre, capables de fournir un fort degré d'alcool; ils sont supérieurs, à ce point de vue seulement, aux vins des cépages ordinaires du pays, récoltés un peu partout, sauf dans les grands crus, avec le gros Pineau de la Loire.

Désignation des variétés sur lesquelles doit porter un dernier examen

Après les dernières constatations qui précèdent et pour lesquelles la constitution chimique a été seule en vue, il convient de faire une première et vaste sélection qui comprendra toutes les variétés qui ne réunissent pas de mérites suffisants pour être recommandés, soit à cause de défauts surpassant les qualités, soit, je m'empresse de l'ajouter, par suite de l'*insuffisance de mes renseignements.*

Cette dernière catégorie, qu'on veuille bien le noter, n'entraîne pas la

condamnation des espèces que je laisse dans l'ombre; l'étude et le temps sont nécessaires pour les apprécier et mon intention formelle est, à la fin de cette étude, de guider le viticulteur tourangeau dans le choix qu'il peut faire, en lui évitant des déboires certains.

Dans ces conditions, pour parer au danger des confusions, je donne ci-dessous la liste des P. D. compris dans l'énumération du début, en déclarant qu'ils doivent être tenus en réserve, *à l'étude*, sans réprobation ni recommandation.

Tous les autres, sauf le choix final qui suivra mes conclusions, doivent être inévitablement négligés comme n'offrant pas de sérieux avantages dignes de les mettre en ligne avec les cépages du pays.

Producteurs directs devant rester à l'étude

Rouges

Bertille-Seyve : 618 — 413 — 453 — 460 — 1129 — 872.

Couderc : 1 — 106-46 — 8 — 28-112 — 71-61 — 106-51 — 633 H — 3304 — 7.

Gaillard : 194 — Madone — Jurie 580 — Malègue 261-11 — 829-6 — 2183-3.

Seibel : 4629 — 156 — 1020 — 2007 — 1 — 2003 — 4643 — 5586 — 5181 — 4706.

Blancs

Baco 43-23 — Bertille-Seyve 1838 — Castel 1832 — 5819 — Couderc 74-17 — 343-14 — Malègue 469-2 — 1995-4 — Oberlin 782 — Seibel 162-46 — 882 — 4677 — 5226 — 5231 — 4955 — 5683 — 867 — 4657.

(*A suivre.*)

Auguste Chauvigné.
Secrétaire perpétuel de la Société d'Agriculture, Sciences, Arts et Belles-Lettres d'Indre-et-Loire.

SITUATION DU VIGNOBLE EN JUIN

ALSACE ET LORRAINE

Dans les vignobles traités rationnellement, le bois fructifère de la majeure partie des cépages indigènes, ainsi que celui des hybrides producteurs directs, était assez bien mûr et assez bien aoûté en automne 1922, malgré le temps relativement défavorable, qui a régné en général durant les mois d'août et de septembre.

L'hiver a été doux et pluvieux, de sorte que la vigne n'a pas été endommagée par des gelées. La sève de la vigne a fait en général son apparition déjà le 14 mars et elle s'est montrée en plein le 20 du même mois. Fin mars

et commencement d'avril, la température s'est élevée à 23 et 24° centigrades au-dessus de zéro à l'ombre, de sorte que le bourgeonnement de la vigne a été noté le 8 avril. Des orages, plus ou moins violents, éclatèrent dans les départements du Haut et du Bas-Rhin, le 8 avril, et comme à une certaine altitude, la neige tomba pour former une couche assez épaisse dans les Vosges et dans la Forêt Noire, il en résulta une forte baisse de température. Tandis que dans les collines viticoles situées au pied des Vosges, on a constaté, par un ciel clair, 3 degrés centigrades de froid dans la nuit du 10 avril, le thermomètre à minima n'a montré que 1,4 degrés dans la plaine de Colmar (Institut viticole municipal Oberlin), où un brouillard assez intense est survenu à 4 heures du matin. Des dégâts ont été signalés sur les hybrides producteurs directs, à bourgeonnement hâtif; mais aujourd'hui, on ne les remarque plus guère. Quant au département de la Moselle, les vignobles de ce dernier ont beaucoup souffert, par une gelée printanière, survenue le 25 avril. Après une petite averse, le thermomètre est descendu jusqu'à 5 degrés au-dessous de zéro. Les dégâts constatés accusent là une perte de 70 à 80 0/0. Une température exceptionnellement chaude régna du 1er au 9 mai; elle a varié dans l'Institut viticole Oberlin (plaine de Colmar) de 29° à 34° centigrades à l'ombre. Le 6 mai, les pousses avaient atteint en général une longueur de 10 centimètres, c'est-à-dire les bourgeons sur la taille longue; la date moyenne ordinaire depuis vingt ans tombe sur le 14 mai. Une forte baisse de température a été signalée le 10 mai, avec un ciel pour la majeure partie couvert, de sorte que la température maxima a comporté pendant quelques jours + 10°, pour tomber dans les nuits des 13, 14 et 15 mai sur + 2° + 3°,5 et + 3°. Le danger de gelée a été imminent et nous pouvons vraiment dire que « nos vignes l'ont échappé belle ».

Le Phylloxéra s'est rapidement répandu dans les banlieues contaminées, de sorte que la reconstruction des vignobles est devenue urgente. Mais heureusement le vigneron alsacien, zélé et laborieux de nature, se donne toutes les peines possibles pour remédier à cette perte sensible. Les hybrides producteurs directs, mais dont le choix n'est pas fait assez minutieusement, ainsi que les replants greffés, sont très demandés et acquis à des prix relativement élevés. Fin 1921 et vers le printemps 1922, les meneurs de nos vignerons ont prêché qu'il ne faut plus planter dorénavant des hybrides directs Oberlin, à cause de la concurrence des vins rouges importés du Midi. Depuis la récolte dernière, le vin rouge des Oberlins est très recherché et son prix dépasse d'un grand tiers, celui de nos vins blancs ordinaires!? Aussi, les replants ou racinés de ces derniers ont été très recherchés pendant la campagne dernière et leur prix a varié de 30 à 50 fr. le cent (d'un an). Il reste à signaler comme un fait très déplorable, que nos grands propriétaires-viticulteurs, qui possèdent des vignobles implantés d'hybrides producteurs (la majeure partie non-directs), vendent pour la plupart un bois mince et non complètement mûrs, provenant de jets secondaires et mal aoûtés, à des prix élevés. Voilà, ci-après le nombre de bons yeux greffables, obtenus entre autres de 100 b. de 50 cen-

tim. de longueur; de 100 b. Seibel 4986, 240 greffons; de 100 b. de S. 5409, 270 greffons et de 100 b. de S. 5213, 280 greffons, ou yeux greffables, c'est-à-dire par bois de 50 centimètres de longueur, 2.4, 2.7 et 2.8 yeux. L'acquisition a été faite d'un de nos propriétaires viticulteurs les plus estimés par l'Institut viticole Oberlin, au prix de 40 à 60 fr. le cent.

Des expositions-dégustations, avec marché aux vins, ont été tenues les derniers temps entre autres à Colmar, Ammerschwihr, Ribeauvillé, Barr, Obernai, etc., ainsi que pendant l'exposition actuelle, à Thann. En général, les transactions n'ont pas été trop importantes, pour ce qui concerne les vins offerts. Les vins blancs fins sont pour la majeure partie en bonnes mains, c'est-à-dire les propriétaires ne possèdent plus que des stocks assez réduits et les prix demandés variant, selon les qualités, dans le Haut-Rhin de 240 à 250 francs et dans le Bas-Rhin de 200 à 220 fr. l'hectolitre, nu et pris de la cave du vendeur. Peu d'affaires importantes en vins sont à signaler depuis quelque temps déjà; le commerce observe une réserve prononcée et le propriétaire hésite à céder ses vins blancs ordinaires aux prix actuels de 130 à 140 fr. l'hectolitre pour le Haut-Rhin, et de 80 à 120 fr. pour le Bas-Rhin. Environ la moitié de la dernière grande récolte se trouve encore entre les mains des propriétaires récoltants. Quant au département de la Moselle, qui possédait avant l'apparition du Phylloxéra 6.000 hectares de vignobles, ces derniers se sont réduits aujourd'hui à 2.500 hectares, dont le vin est consommé comme vin rouge, vin gris et une petite partie de vin blanc sur place.

En attendant, il n'est pas encore possible d'établir dès maintenant un pronostic concernant les prévisions de récolte pour 1923, parce que cette dernière dépend principalement de la floraison plus ou moins favorable, des dégâts occasionnés par les vers de la Cochylis et de l'Eudémis, de l'apparition des maladies cryptogamiques, etc., etc... Il y a finalement à observer que le bourgeonnement de la vigne s'est effectué dans d'assez bonnes conditions. Ce sont notamment les Rieslings et les Sylvaners qui ont bourgeonné régulièrement, les Pinots blancs et gris, Kniperlé et Burger assez bien. Quant aux Chasselas, qui sont cultivés comme raisins de cuve de préférence dans les arrondissements de Ribeauvillé et de Colmar, leur bourgeonnement a laissé beaucoup à désirer, surtout avec la taille longue, sur les vignes avec cercles ou arceaux, parce que leur rendement avait été colossal l'an dernier. Leur bois fructifère n'était pas assez mûr et médiocrement aoûté. Il est donc à supposer qu'il n'y a à attendre qu'une récolte à peine moyenne en 1923 en Alsace et assez médiocre en Lorraine. Les papillons de la Cochylis et surtout ceux de l'Eudémis ont fait apparition en grand nombre et à Barr et environs (Bas-Rhin), la présence du Cigarier ou *Rhynchites betuleti* a été observée depuis plusieurs semaines déjà.

Eugène Kuhlmann,
Régisseur
de l'Institut viticole municipal Oberlin.

AUBE

Cette année, la préparation des vignes était très fructueuse, il y avait plus de raisins que l'an dernier, mais les gelées d'avril détruisirent tous les bourgeons dans les vignes basses ainsi que dans les bas de coteaux.

La gelée du 18 mai a fait plus de ravages, elle a pris les bourgeons qui avaient repoussé dans les vignes basses et en plus beaucoup de coteaux. On peut estimer qu'en général les trois quarts de la récolte sont perdus. Dans beaucoup de communes environnantes, la récolte est perdue complètement.

Quant aux quelques vignes qui se sont trouvées épargnées, il est difficile de savoir ce que sera la récolte; le froid et la pluie persistent, il gèle presque chaque matin; la terre est molle, tout cela est un mauvais présage pour la fleur.

Ce printemps, quelques vignerons ont reconstitué un peu; il y a eu beaucoup de greffes de faites. En ce moment, les sulfatages se pratiquent dans les vignes non gelées, le débutage à la charrue se poursuit, car les mauvaises herbes poussent.

Pour le marché des vins, les affaires sont à peu près nulles. Aucune demande ne se présente; cela ennuie les vignerons, car beaucoup ont encore toute leur récolte de 1922.

F. D.

ROANNAIS

La qualité irrégulière des vins en 1922 d'une part, l'abondance de la récolte dans le centre de la France et les prix de famine qui en ont été la conséquence ont jeté la panique dans le vignoble et éloigné le consommateur et surtout le négociant de notre centre de production. Enfin le consommateur ne se rend pas compte du prix de revient actuel des vins. Il se figure qu'il est odieusement exploité par le producteur.

Il est reconnu que le prix de revient MOYEN de nos vins en 1923 ressort à 75 fr. l'hecto. Au début de la campagne, les cours des vins étaient de 70 à 100 fr. l'hecto suivant qualité; peu à peu, ces prix se sont effrités et sont tombés à des chiffres dérisoires et actuellement, le commerce de gros ose offrir de 30 à 50 fr. l'hecto, suivant qualité. Dernièrement, et par suite de décès, une cave s'est vendue aux enchères; le commerce a payé de bons vins 35 francs l'hecto. Quelques ouvriers de la localité ont fait, à cette occasion, leur provision. Ils ont déclaré que les vins coûtaient trop cher à obtenir aujourd'hui, pour ne pas payer au moins 50 fr., alors que ce vin coûtait au vigneron cultivant à moitié fruits 75 fr. l'hecto. En présence de la future récolte qui s'annonce pour l'instant au moins égale, sinon supérieure à celle de l'an passé, le producteur, qui n'a ni argent, ni futaille, va se trouver dans l'obligation d'accepter ces prix de famine; par suite, c'est la misère au pays et la continuation de l'exode vers la ville et l'usine, et la hausse des salaires.

Jamais crise n'a été si prompte et si aiguë. Par quels moyens l'atténuer? Deux ordres de faits se présentent à l'esprit: 1° Moyens législatifs; 2° Dispositions à prendre par les intéressés.

I. — *Moyens législatifs*

Il s'agit, en principe, d'équilibrer la production et la consommation. Si cette dernière peut être régularisée dans une certaine mesure, il n'en est pas de même pour la première qui est soumise à la variation des saisons et qui échappe en grande partie à l'action de l'homme.

Il appartient au Gouvernement et au Parlement de faciliter l'écoulement des grosses récoltes comme celle de 1922 par une série de dispositions à adopter.

1° *Réduction des droits de circulation sur les vins ordinaires.* — En effet, les vins sont grevés de droits qui en paralysent la consommation. Avant la guerre, ces droits étaient de 1 fr. 50 par hecto; actuellement, ils sont portés à 15 fr.? Existe-t-il une matière imposable dont les droits ont été décuplés? Le vin étant pour l'ouvrier d'une nécessité presque aussi grande que le pain, on comprendrait qu'une nation démocratique abolisse les droits sur les vins ordinaires comme elle l'a fait pour les blés. Au lieu de procéder ainsi, elle majore ces droits jusqu'à 80 et même 100 % de la valeur de la marchandise. Il y a là une injustice criante, pour ne pas dire plus, et que nos législateurs ont le devoir de corriger.

2° *Distillation.* — Depuis de longues années, il est question de faire une loi qui réserve les alcools de fruits pour la consommation de bouche, ce qui paraît absolument conforme aux lois de la nature. Cette disposition régulariserait le marché des vins, les alcools ainsi produits pourraient se conserver indéfiniment. C'est le moment ou jamais de se mettre sérieusement à l'œuvre.

3° *Répression de la fraude.* — Il est bien reconnu que la fraude joue un rôle de plus en plus important. Pour s'en convaincre, il n'y a qu'à consulter les diverses analyses faites dans les laboratoires et l'on verra que les vins soumis à cette formalité ne dépassent pas 8 1/2 à 9. Or, tout le monde sait que la plupart des vignobles donnent des vins de 10 à 12°. C'est ainsi que cette année dans le Roannais, on trouve encore des vins de 12° et quelquefois avec 7 grammes d'acidité par litre. On estime que dans les centres de consommation, la moyenne du mouillage est au moins de 15 à 20 %. Il est même scandaleux de voir certains experts, qui par leur situation devraient avoir à cœur de réprimer la fraude, être les premiers à la favoriser par leurs conseils intéressés. Il importe que le Gouvernement et les Sociétés de viticulture ou Syndicats redoublent de zèle et d'union pour paralyser l'action du mercantilisme en révisant au besoin les lois et règlements sur la matière et cela dans l'intérêt de tous.

II. *Dispositions à prendre par les intéressés*

1° *Réduction des surfaces plantées en vigne.* — Depuis la guerre, la régularité en cours des marchandises est rompue; tout est un peu désaxé.

Il a suffi de quelques années de disette pour voir le cours des vins porté à des chiffres extraordinaires. En présence de gains élevés en apparence, on s'est mis à replanter un peu partout. Il ne faut pas que le vignoble retombe dans les mêmes erreurs que jadis et il convient de ne mettre de la vigne que dans les terrains propres à cette culture et de cultiver céréales et prairies partout où cela est possible; les produits étant d'ailleurs d'un écoulement plus facile et en *moyenne*, plus rémunérateur.

2° *Amélioration continue de la qualité.* — On voit cette année l'importance de la question. C'est ainsi que les centres du Beaujolais qui ont fait des vins de qualité ont écoulé facilement leurs produits à des prix permettant de vivre, alors qu'ailleurs il faut vendre souvent à 100 % au-dessous du prix de revient et quand on peut vendre ? Malheureusement le commerce de gros qui est l'ennemi du producteur semble pousser le vigneron en sens inverse en ne faisant que des différences insignifiantes entre les bons et les mauvais vins. Aussi depuis de longues années, n'avons-nous pas entendu toujours la même réponse à cette question par les intéressés : « Il est inutile de chercher à faire de bons vins, puisque les vins ordinaires s'écoulent plus facilement que les bons et avec des différences de prix insignifiantes. Il faut faire du vin.... » La pratique ayant sanctionné ce raisonnement, nous avons dû abandonner nos conseils; mais on voit aujourd'hui où conduisent de pareilles dispositions.

3° *Constitution de stocks; établissements de prix minimum.* — Malgré que le vin constitue une matière périssable, on est obligé de compter avec les stocks, d'où la nécessité d'améliorer la qualité tout en prenant les mesures de conservation que nécessitent les circonstances (soutirages, collages, *filtration*, etc.). Enfin, dans les centres de production, les intéressés devraient s'entendre pour établir des prix minimum réglés par les prix moyens de revient. Pour étudier ces deux questions également importantes, des Associations et Fédérations de Producteurs devraient s'organiser. Ces groupements auraient aussi pour mission de venir en aide au petit vigneron besogneux. Mais toutes ces suggestions exigent beaucoup de travail, beaucoup de dévouement et d'abnégation. Il est à craindre que l'on fasse peu de choses et pourtant si le vignoble veut vivre, il est obligé, par un moyen ou par un autre à sortir de l'impasse où il se trouve acculé.

Depuis ma correspondance du 10 mai, nous avons eu des alternatives de pluie et de beau temps, de froid et de température moyenne. Ces variations ont arrêté le développement de la vigne et provoquent déjà un peu de coulure; par suite, la floraison est envisagée avec une certaine appréhension.

Les premiers vers qui auraient dû apparaître autour du 10 au 15 mai sont encore très peu nombreux à la date du 30 mai. Cela doit tenir, sans doute, à ce que les premières pontes effectuées par un temps sec et chaud n'ont pas réussi; mais depuis le 10, le temps humide que nous subissons a dû, au contraire, favoriser l'incubation; aussi, escompte-t-on de jour en jour une invasion sérieuse de vers.

Le 30 mai, les papillons de Cocylis ont à peu près disparu (on a un peu d'Eudémis), mais à la date du 15, on en voyait encore voltiger des nuées le soir autour des ceps; et il n'était pas rare d'en compter une dizaine autour du même pied??

Quelques rares taches de Mildiou ont été vues autour du 25, mais avec le temps humide que nous subissons et la température se relevant depuis deux jours, nous pourrions bien avoir une invasion un peu sérieuse; aussi tout le monde est-il à son deuxième sulfatage.

Beaucoup de fourrages dans les prairies sèches et précoces; peu dans celles froides et humides.

J. Tachon.

HERAULT

Au 26 mai, les vignes sont fort belles et saines, généralement chargées de raisins.

Les vignerons du Biterrois sont uniquement préoccupés de l'état du marché; les vins se vendent au-dessous du prix de revient.

La situation est, pour le moment, mauvaise, malgré une légère hausse de 2 ou 3 francs sur la semaine précédente.

P. Carles.

AUDE

La récolte s'annonce très convenable, mais c'est la misère qui envahit le pays; des vins restent en cave, et nous marchons à une crise sans précédent, plus grave qu'en 1905, car tout ce que nous *achetons* a *quadruplé de prix*, et nos vins sont sans *acquéreurs*. Marché intérieur ouvert aux étrangers; Exportation tuée par l'imprévoyance de notre diplomatie; on voit le résultat.

A. Turrel,
Ancien Ministre.

HAUTE-GARONNE

La situation viticole n'est pas sans beaucoup préoccuper les viticulteurs. Les vins ne se vendent pas, le commerce n'achète presque rien, cependant que les petits achats isolés, indispensables pour répondre aux nécessités de la consommation, se font à des cours bien au-dessous du prix de revient; ajoutons qu'il y a une belle sortie de raisins, ce qui est de nature à impressionner le commerce malgré qu'on ne puisse entrevoir quelle sera la récolte en 1923, la vigne étant exposée à une foule d'ennemis, en ce moment, 27 mai, le temps pluvieux et froid est tout à fait contraire à la floraison et détermine la coulure.

La consommation ne paraît pas se ralentir, si donc les caves restent pleines, c'est que les négociants peuvent s'approvisionner en vin d'Espagne

et même dit-on, de Portugal. C'est une situation angoissante et faite pour décourager les viticulteurs qui répétons-le, vendent à perte, car les frais généraux ont quintuplé en Haute-Garonne et même sextuplé dans le Midi, ce que seuls les viticulteurs peuvent savoir.

Quelle est la situation des dirigeants de l'agriculture, des Présidents de Syndicats dont une des missions, et non des moins importante, est de soutenir le moral des agriculteurs, de faire comprendre que la fortune de la France est liée à la prospérité agricole. Quel est leur embarras, dis-je lorsqu'ils savent qu'ils conseillent de s'intéresser à des cultures qui, en fin d'année, se solderont par des pertes?

Les viticulteurs sont toujours critiqués par les ignorants : si la récolte de vin est abondante, on leur reproche de trop étendre les surfaces complantées en vignes; on irait presque jusqu'à dire que les vignes sont trop bien soignées. Or peut-on conseiller d'arracher des vignes pour cultiver du blé en plus grande quantité lorsque là encore on cultive sans profit, tout au moins dans le sud-ouest.

Si la récolte est déficitaire, les cours du vin augmentent sans profit pour le viticulteur qui ne peut boucler son budget en raison de sa production réduite. Pendant ce temps, une politique imprévoyante travaille à augmenter à grands frais la production viticole de l'Algérie et du Maroc, colonies qui engloutissent beaucoup d'argent de la Métropole pour, en fin de compte, consommer sa ruine.

Par ailleurs, les agriculteurs chercheraient-ils à augmenter la culture des vignes si le blé pouvait donner à ceux qui le cultivent un profit suffisant.

Au moment de la moisson, les gros spéculateurs en blé, encombrent les marchés avec des blés étrangers; ils font baisser les cours à volonté et comme l'agriculteur ne peut être hardi spéculateur et habile financier, il vend sa récolte aux cours imposés; dès les greniers vidés, les mêmes spéculateurs réapparaissent; ils font remonter les cours à volonté. le pain se vend alors plus cher, sans profit pour l'agriculteur, mais on a soin de laisser croire à la majorité des consommateurs qui sont simplistes, que l'agriculteur est le grand affameur des ouvriers des villes alors qu'il n'est que le dupé.

Vraiment nos députés seraient plus avisés s'ils faisaient un peu moins de politique et s'ils employaient le temps perdu à faire des interpellations, à se livrer à des études économiques.

On conçoit que pour ménager une prochaine réélection, un député aime pouvoir se vanter qu'il a contribué à l'abaissement du coût de la vie, cependant qu'il sait, en son âme et conscience, que ce ne sont que des mots et que la prospérité agricole est nécessaire si on veut assurer la prospérité nationale.

Si les denrées se vendent cher, et nous avons déjà vu que c'est souvent sans profit pour le producteur, c'est que la main-d'œuvre est rare et exigeante; or les bénéfices agricoles ne sont pas suffisants, d'où abandon des campagnes et importation de main-d'œuvre étrangère, diminution des ren-

dements, ce qui fait que la France qui pourrait être exportatrice devient importatrice et par là même, on consacre la ruine financière de la France si profondément meurtrie.

Certains vignobles dans la région ont été ravagés par la grêle en 1922. Quelques viticulteurs ont retaillé leurs vignes au lendemain du désastre (5 juin); il ne sera pas sans intérêt d'examiner les résultats obtenus; ils comportent des observations méticuleuses.

Les Gamays Freaux retaillés, non seulement ont donné immédiatement une petite récolte qui tardivement a pu mûrir, mais encore sont actuellement chargés de fruits; cependant toutes les variétés ne se sont pas comportées de la même manière; des Gros noirs de la Calmette, dans des conditions absolument identiques, ne donneront cette année qu'une récolte moyenne, quoique cependant supérieure à celle que l'on peut escompter sur cette même variété non retaillée.

Dans l'ensemble, le vignoble qui, faute de temps et de main-d'œuvre, ne put être retaillé en entier, les Gamays à gros grains, donneront une bonne récolte en 1923; le Tannat sera également fructifère; au contraire, la petite Syrrha a peu de grappes; il en est de même du Bouchales, du Jurançon noir, du Mausac et quelques autres variétés locales.

D'une façon générale, les producteurs directs ont moins souffert que les viniferas; c'est ainsi que, non retaillés, simplement ébourgeonnés et pincés, ils donneront cette année une récolte normale.

Parmi les variétés que j'ai en production, je cite en première ligne le 157 Gaillard-Girerd qui est chargé de fruits, les 880.856, le Baco 22 A qui s'annoncent bien quoique un peu moins chargés; parmi les rouges, les 2006, les 2007, les 47, le 1020, le 2859 rose de Seibel ne semblent pas avoir sérieusement souffert de la grêle.

La diminution de récolte sur les vignes grêlées le 4 mai ne paraît pas provenir d'un arrêt de végétation en cours d'année, mais plutôt des mutilations produites par le grêlon sur un bourgeon à fruit et c'est bien là ce qui explique que la taille immédiate a favorisé la sortie de bourgeons qui ont été parfaitement sains cet hiver.

En résumé, l'année ne s'annonce pas bien; si les vins sont abondants, on les vendra à perte. En ce qui concerne les blés, seules les terres très perméables présentent de jolis blés; partout ailleurs, ils ont souffert d'un excès d'eau.

Encore une fois le cultivateur du sol ne fera pas de bruit; il se repliera sur lui-même, tachant de se convaincre, comme trop souvent il le fait, que l'année qui vient sera plus clémente.

G. Héron,
Président de la Société d'Agriculture
du Département de la Haute-Garonne.

CHARENTE

Le débourrement a commencé de bonne heure (commencement d'avril), mais en raison des pluies fréquentes et souvent froides d'avril, le développement des jeunes pousses a été lent.

La persistance des pluies et des nuits froides pendant la plus grande partie de mai, ne favorise pas la végétation et a fait apparaître la chlorose.

Les grappes sont aussi nombreuses que l'année dernière à pareille époque, mais sur un grand nombre d'entre elles, on remarque des vrilles, — ce qui était l'exception en 1922.

Jusqu'à présent, pas de Mildiou. Si la température ne s'élève pas, la coulure est à craindre et les viticulteurs redoutent aussi les invasions de Mildiou.

Il reste relativement peu de vin à vendre en Charente, en raison des achats très importants faits par les négociants de Cognac et des ventes faites au commerce de la consommation.

Les viticulteurs qui ont conservé des vins attendent que la floraison et la période la plus critique pour les maladies cryptogamiques soient passées avant de se décider à vendre.

PINON.

LOIRE-INFERIEURE

La température actuelle est loin d'être favorable à la vigne comme était celle du commencement du mois; aussi ne peut-on plus compter pour les Muscadets que sur une apparence très ordinaire, mais un peu meilleure pour les Gros-plants. Aussi les affaires semblent-elles vouloir reprendre un peu d'activité dans les muscadets qui ont donné lieu à des sorties intéressantes du vignoble.

Pour les gros-plants, la distillerie achète assez couramment. Plusieurs ateliers se sont montés récemment, ce qui permet un écoulement meilleur, la consommation ayant à peu près délaissé ces vins. Après avoir payé 10 fr. le degré, la barrique de 225 litres, la distillerie a réduit son prix d'achat à 9 et même 8 francs. Les récoltants cherchent à débarrasser leurs futailles et leurs celliers en vue de la récolte prochaine, car la futaille usagée est tenue à prix plutôt élevé, on parle de 70 fr. la barrique vide d'un vin, tandis qu'en futailles neuves, bois d'Autriche provenance garantie et fabrication locale, on pourrait traiter de 80 à 85 francs. Les achats en cette dernière sorte seront peu importants.

Que devient donc la consommation? Il nous a paru intéressant de nous en rendre compte et dans ce but, nous avons emprunté aux statistiques mensuelles officielles les chiffres que nous reproduisons ci-après, qui donnent un aperçu très fidèle de ce que peut être la consommation dans notre département.

MOIS	Quantités sorties des chais des récoltants dans le mois	Quantités sorties des chais des récoltants dep. le 1er oct.	Quantités soumises au droit de circulation dans le mois	Quantités soumises au droit de circulation dep. le 1er oct.	Stocks commerciaux en gros
	Hectol.	Hectol.	Hectol.	Hectol.	Hectol.
Janvier.....	62.791	389.485	71.635	300.741	81.224
Février.....	41.676	436.160	62.933	363.674	85.618
Mars.....	44.455	480.616	61.122	424.796	96.948
Avril.....	56.842	537.458	72.641	497.437	101.561

Que si maintenant nous nous reportons à pareille époque de 1922, nous constatons que les quantités sorties au mois d'avril n'étaient que de 22.929 hectolitres avec une sortie totale depuis le 1er octobre 1921 de 204.998 hectolitres seulement.

La situation est donc aussi favorable que possible malgré le chiffre élevé de la production en 1922. — J. C.

ANJOU

Les apparences sont celles d'une *bonne année*, mais inférieures à celles de l'année dernière, tout-à-fait exceptionnelle.

On peut estimer que la récolte sur pied représente environ les 2/3 de la récolte 1922. Mais celle-ci était de 1.500.000 hectos, alors que les récoltes normales sont de 800.000 hectos environ, en Maine-et-Loire.

La présente récolte est déjà menacée par une très sérieuse invasion d'*Eudémis* et de *Cochylis*.

Le Mildiou n'est pas encore apparu mais, avec le temps que nous avons, il ne devrait pas tarder à se montrer.

Les journées *très chaudes* du début de mai ont amené un peu d'Oïdium sur les jeunes grappes de quelques cépages sensibles à cette maladie. C'est peu de chose.

L'avance de végétation qui était de près de 15 jours vers le 10 mai, n'est plus maintenant que de quelques jours. Il y a eu un véritable arrêt de végétation pendant la période froide.

On traite activement au soufre et aux bouillies cupriques (et cupro-arsénicales dans certains vignobles menacés par l'Eudémis et la Cochylis).

Il y a un ralentissement dans la vente des vins. On fait à la propriété une mise en bouteilles importante des vins de qualité qui ne sont pas rares en 1922.

E. Vinet.

TOURAINE

Jusqu'à ces jours derniers, le vignoble de Touraine se présentait sous les meilleurs aspects; les mannes, aussi nombreuses que l'année dernière, très saines et très vigoureuses, promettaient les plus belles espérances.

Les temps froids et humides de la quinzaine écoulée ont malheureusement porté une grave atteinte à ces encourageants pronostics; les jeunes grappes se rabougrissent, leur extrémité prend une teinte jaunâtre de mauvaise augure, et les maladies cryptogamiques ont fait partout leur

apparition. On signale notamment de graves atteintes d'Oïdium sur les grappes et même sur les feuilles, ce qui déroute nos viticulteurs, qui ne sont pas habitués à voir cette maladie exercer aussi tôt ses ravages.

La coulure commence à se manifester sur tous les cépages, mais particulièrement sur le Côt. Dans la vallée du Cher, vers Bléré et Saint-Martin-le-Beau, la grêle a commis de sérieux dégâts. En un mot, nous passons en ce moment par une période très critique qui, jusqu'à la floraison, peut amener journellement des changements dans la situation de notre vignoble.

La baisse des cours, qui s'accentuait de plus en plus, paraît enrayée pour les raisons indiquées ci-dessus, sauf pour quelques vins mal équilibrés, qui ont subi un commencement de casse au soutirage de printemps. Les vins sains se cotent : Rouges, de 20 francs pour les 5°5 ; à 40 fr. pour les 8 degrés ; Blancs, de 26 fr. pour les 6 degrés ; à 48 fr. pour les 9 degrés ; Bourgeuil et Chinon, 9 à 10 degrés, depuis 75 fr. ; Vouvray, de 45 fr. pour les 8 degrés, à 80 fr. pour les 10 degrés ; l'hecto nu à la propriété, tous frais de courtage, soutirage, charroi, etc... en plus.

A. Chataigner.

ORLEANAIS

Après une végétation de début très précoce, qui avait donné aux vignes une apparence remarquable, les gelées du 25 avril et du 18 mai dernier sont venues anéantir ces espérances.

Les dégâts sont importants, ils sont variables mais atteignent parfois 75% de la récolte. Cette dernière gelée du 18 mai n'a pas été générale, elle a frappé par îlots, atteignant plutôt les terroirs considérés ordinairement comme peu gélifs. Ce sont surtout les vignes situées dans les dépressions basses, les vallées humides qui ont été atteintes, tels les cantons voisins de la vallée immédiate de la Loire ; à mesure que l'on s'éloigne du fleuve, l'importance des dégâts diminue.

La nature des cépages a eu aussi son importance et on pourrait classer la sensibilité à la gelée dans l'ordre suivant : Othellos et Noahs qui sont presque anéantis ; cépages blancs (Meslier Saint-François, Romorantin) et enfin Auvernat cendré.

Malgré ce désastre, les cours des vins paraissent avoir peu varié ; deux motifs expliquent cette stabilité ; peu ou pas de demandes et abondance de vins dans les caves des récoltants.

Suivant les indications fournies par la cote officielle des courtiers assermentés de la région, on cote les vins rouges de Pinaud cendré, 100 à 120 fr. la pièce de 225 litres, nu, tous frais en sus ; les blancs 95 à 115 fr.

Malgré le temps orageux que nous subissons aucune trace de maladies cryptogamiques n'a été remarquée ; le 1er traitement a été effectué ; on s'apprête à commencer le deuxième.

Louis Piau.

ACTUALITÉS

Sur la toxicité du cuivre à l'égard des moisissures (Raphaël Dubois). — Assemblée générale de printemps de l'Association des Viticulteurs d'Alsace. — Résultats de la vente publique aux enchères de béliers reproducteurs à Grignon.

Sur la toxicité du cuivre à l'égard des moisissures. — Dans une série de notes (1), M. et Mme Villedieu ont montré que le cuivre n'est pas toxique pour les moisissures, en particulier pour le Mildiou, et que les composés cupriques doivent leur toxicité à l'égard des levures et des moisissures, lorsqu'ils sont à l'état de sels, à l'acide de ces sels, qui est progressivement mis en liberté et, lorsqu'ils sont à l'état d'oxydes, à leur fonction basique.

Dans aucune des publications relatives à cette question, je n'ai vu citer ma communication du 3 novembre 1890. Or, en ce qui concerne la toxicité du cuivre, les recherches de M. et Mme Villedieu ne font que confirmer l'exactitude des conclusions tirées des résultats des expériences que j'ai communiquées à l'Académie, à savoir que les mycéliums des moisissures peuvent se développer dans des solutions cupriques concentrées. En même temps que cette note intitulée : *Les moisissures du cuivre et du bronze*, j'avais présenté des plaques de cuivre et des monnaies de bronze à la surface desquelles avaient été cultivées des moisissures. Sous leur influence, il s'était produit une couche de malachite absolument comparable à la patine du plus beau bronze antique.

La seule chose nouvelle dans les communications de M. et Mme Villedieu, c'est l'hypothèse que les sels de cuivre n'agissent pas par les produits acides et basiques de leur décomposition dans les bouillies employées pour combattre le Mildiou, dont on ne saurait nier l'efficacité malgré l'innocuité du cuivre. Cette explication n'a pas paru suffisante à M. Priolan (2) qui pense que les bouillies cupriques n'agissent pas directement comme agents anticryptogamiques, mais bien en donnant à la vigne, par les produits cupriques qui peuvent être absorbés, une sorte d'immunité, attendu qu'il existe des cépages réfractaires au mildiou, sans traitement.

Mes recherches personnelles sur le cuivre normal dans la série animale (3) m'avaient conduit à admettre que le cuivre est un élément constituant normal du bioprétéon, ou substance vivante, l'existence normale du cuivre chez un grand nombre de végétaux et dans les terrains où ils croissent, ayant été constatée d'autre part par plusieurs auteurs (4).

Il se peut donc qu'il existe une sorte de chlorose cuprique favorisant l'invasion cryptogamique à laquelle les composés cupriques peuvent remédier comme le fer à la chlorose ferrique végétale.

Toutefois, ce ne sont pas les seules explications que l'on puisse donner de l'activité anticryptogamique des bouillies cupriques.

J'ai depuis longtemps, montré (5) que la solution cupro-potassique de Fehling décompose énergiquement l'eau oxygénée et que l'action combinée de ces deux agents provoque l'oxydation de la luciférine avec production de lumière aussi bien que le pourrait faire l'oxydant naturel zymasique de la luciférine : la luciférase. J'avais été incité à essayer cette réaction à la suite de ce fait, que j'avais signalé dans les comptes rendus (6), à savoir que le

(1) Comptes rendus, séances des 7 février 1921, 2 novembre 1921, 6 mars 1922, 9 août 1922.
(2) *La Pharmacie française*, novembre 1922.
(3) Bulletin de la Société Linn. de Lyon et C.R. de la Société de Biol., 1899.
(4) Voir l'article Cuivre in Grand Dictionnaire de Physiologie, de Charles Richet, t. 4, p. 610.
(5) Raphaël Dubois, Mécanisme intime de la production de la lumière chez les organismes vivants : (Ann. de la Soc. Linn. de Lyon, 1913, et chez Rey, éd., Lyon, 1913, p 7).
(6) Comptes rendus, t. 153, 1911, p. 690.

sang de certains mollusques et crustacés marins non photogènes renfermant du cuivre pouvait oxyder la luciférine de la Pholadedactyle avec émission de lumière. Cette action oxydante du cuivre vient de nouveau d'être mise en évidence par une très intéressante communication de M. Valdiguié à la Société de Biologie intitulée « Les sels de cuivre peuvent agir à la fois comme oxydase et comme préroxydase » (1).

Il est dès lors permis d'admettre que, à la façon de la liqueur cupropotassique, les bouillies cupriques à la chaux puissent jouer le rôle d'oxydases et de péroxydases anticryptogamiques, surtout si l'on songe que dans la rosée qui se dépose sur les végétaux verts existe de l'oxygène actif en assez grande abondance pour que cette circonstance ait été utilisée pour le blanchiment des toiles; avec l'aide des bouillies cupriques, l'action anticryptogamique de l'oxygène actif de la rosée serait considérablement accrue.

Conclusion. — Il n'y avait donc pas lieu, comme je l'ai indiqué dès 1890, d'attribuer au cuivre ou à ses sels un pouvoir toxique direct qu'ils ne possèdent pas, mais d'admettre qu'ils détruisent les parasites par une action peut-être comparable à celle des zymases oxydantes et péroxydantes, du permanganate de potassium et de l'eau oxygénée, etc. — Raphaël Dubois.

Assemblée générale de printemps de l'Association des Viticulteurs d'Alsace. — A Colmar, le jour de l'Assomption eut lieu l'assemblée générale de printemps de l'Association des viticulteurs d'Alsace. Le Président de l'Association, M. A. Walter de Gertwiller étant souffrant, c'est M. Schwartz, maire de Kientzheim qui l'a remplacé.

M. G. Burger, directeur de l'Association a fait une intéressante conférence sur « *La viticulture alsacienne; comment elle fut pratiquée dans le passé, comment elle l est aujourd'hui et comment elle devrait l'être* »; il a rappelé que grâce aux démonstrations faites par M. Jacques Preiss de Colmar, la loi sur les vins a fini par être établie dans cette région. Le conférencier a parlé des travaux entrepris contre les maladies de la vigne, et a cité Oberlin pour les services qu'il a rendus à la viticulture du pays.

L'orateur a montré ensuite que les cours des vins n'étant pas en rapport avec leurs prix de revient, le viticulteur doit simplifier son travail et aider son voisin; c'est d'ailleurs le but que poursuit l'Association des viticulteurs d'Alsace.

M. Burger a fait ressortir que le viticulteur doit posséder des connaissances sur la composition des vins; et que les résultats obtenus par les recherches faites dans les Instituts viticoles de Colmar et de Laquenexy devraient être soumis à l'Association des viticulteurs, pour être utilisés ensuite par ses membres. Le conférencier a remercié M. Hommell de son bienveillant appui, dans toutes les questions intéressant la viticulture alsacienne, et a terminé son allocution en incitant les viticulteurs à travailler dans l'union la plus parfaite

Le Dr Pfleger, député, a entretenu l'assistance des délibérations qui ont eu lieu à la Chambre sur le régime de la distillerie et M. Schwartz a clôturé l'intéressante séance par un appel au travail et à la solidarité.

Résultats de la Vente publique aux enchères de béliers reproducteurs à Grignon. — Elle a eu lieu le mardi 8 mai 1923 à l'Ecole nationale d'Agriculture de Grignon.

Pour la race Dishley-Mérinos, le prix maximum atteint a été de 5.005 fr., le prix moyen de 2.001 fr. et le prix minimum de 1.155 fr. Le poids moyen était de 91 k. 9.

Un bélier de la race Dishley pesant 82 kilos a été adjugé 924 fr.

Le prix maximum atteint pour la race Southdown a été de 1.474 fr., le prix moyen de 1.198 fr. et le prix minimum de 935 fr. pour le poids moyen de 68 kg.

(1) Séance du 26 avril 1923.

Cette vente aux enchères était composée de 18 béliers qui ont été adjugés pour la somme totale de 30.129 fr.; le prix moyen d'ensemble a été de 1.873 fr. Les douze acheteurs de ces béliers étaient des neuf départements suivants: Allier, Aisne, Côte-d'Or, Eure-et-Loir, Meurthe-et-Moselle, Oise, Seine-et-Oise, Vendée et Yonne.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 00 à 1 fr. 20 le litre.

Prix du commerce de gros (Prix fixés par la Commission intersyndicale de Paris; la pièce, rendue Paris, droit de 14 francs acquitté, comprenant la taxe sur le chiffre d'affaires à la charge du vendeur, fût prêté consigné 80 francs; repris au même prix et en bon état).

Vins rouges : 1er choix, 290 francs et au-dessus; 2e choix, 280 à 285 francs; 3e choix, 270 à 275 francs. *Vins blancs :* 325 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 355 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 575 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix de gros à gros : Vin rouge de 8 à 9°, de 62 à 75 francs; 10°, de 78 à 82 francs; Corbières 11°, 88 francs et au-dessus; Alger, Espagne, Portugal, 11 à 128, 93 francs et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 75 à 90 francs; supérieur, 105 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 205 à 225 fr.; vin blanc de 270 à 300 francs.

ALGÉRIE. — Rouges extra de 13° à 14°, de 6 fr. 00 à 6 fr. 25 le degré, les ordinaires de 4 fr. 25 à 5 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 9° à 12°, de » fr. » à » fr. » le degré. Les vins rosés de 4 fr. 75 à 5 fr. 25 le degré.

MIDI. — *Nîmes (28 mai 1923).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 9°, de 40 à 57 francs. Montagne supérieur, de » à » francs. Suivant qualité et situation de la cave. Blanc, de » à » fr.; Costières de 11° à 12°, de 62 à 75 fr.; Aramon blanc, de » à » francs, rosé paillet, gris, de 5 fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 410 à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, » à » fr.

Montpellier (29 mai). — Vins rouges 1922 : 8° 1/2 à 11 1/2 de 38 à 64 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 11°3, » francs; vins rosés, de 9° à 11°1/2, de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de » à » francs; marc à 86°, » à » francs; eau-de-vie à 52°, » francs; eau-de-vie de marc à 52°, » à » francs.

Béziers (1er juin). — Récolte 1922 : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 39 à 65 francs; de » à » francs; de 10° à 11°, de » à » francs; vins rosés, de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 5 fr. 75 à 7 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 410 à » francs; eau-de-vie de Béziers, 52°, de 350 à » fr.; trois-six de marc, 86°, » fr. à » fr.; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 3 juin 1923.

Vins rouges de 9° à 12° : de 44 à 72 francs.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus, et selon degré, qualité et conditions.

Carcassonne (2 juin). — Récolte 1922 : de 8° à 12°, de 40 à 66 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (2 juin). — Vin vieux, pas d'affaires. Vins nouveaux : de 8° à 11°, 38 à 60 fr.; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, 410 francs; trois-six de marc, à 86°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 79 fr. 50 à 97 fr. 00 ; orge, 58 fr. à 63 fr. 00 ; escourgeons, 56 fr. 00 à 66 fr. ; maïs, 64 fr. 00 à 69 fr. 00 ; seigle, 54 fr. 00 à 55 fr. 00 ; sarrazin, 57 fr. à 60 fr. 50 ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, » fr. ; avoines, 53 fr. 00 à 65 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 74 fr. 23 — Buenos-Ayres, 64 fr. 31. — Chicago, 65 fr. 72. — Sons, 31 fr. 00 à 43 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes de terre Hollande commune, de 35 à 55 fr. ; ronde jaune, 32 à 38 fr. ; Saucisse rouge, 32 à 38 fr. ; pommes de terre à chair blanche, 26 à 30 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 110 à 135 fr. ; paille d'avoine, de 75 à 105 fr. ; paille de seigle, 110 à 135 fr. ; foin, 160 à 210 fr. ; luzerne, 175 à 210 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 65 fr. 00 (Marseille) ; d'arachides blanc, 55 fr. 70 (Marseille) ; palmistes 35 fr. 25 ; de coprah, 49 fr. 75.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 420 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 289 fr. 50 à 298 fr. 50 en gros).

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 50 à 12 fr. 00. — Veaux, 3 fr. 00 à 11 fr. 20 — Moutons, 4 fr. 00 à 17 fr. 00. — Porcs, 5 fr. 50 à 11 fr. 00.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kainite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité départmines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de potasse 13 0/0 d'azote), 146 fr. à 157 fr. les 100 kilogrammes ; sulfate d'ammoniaque (20 0/0), 110 francs. — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 50 à 20 fr. 00 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphesphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 38 francs. — Scories de déphosphoration 16/20 l'un 0 fr. 85.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0 de cuivre), de 180 francs, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 57 fr. 00. — **Chaux**, 18 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de » fr. à » fr. — Oranges Italie : 110 à 170 fr. les 100 kgr. — Poires choix : 250 à 1.000 fr. — Pommes choix 200 à 300 fr. — Pommes communes de 60 à 150 francs. — Citrons d'Italie : 10 à 25 francs le 100 — Bananes : 60 à 120 francs. — Ail : 100 à 300 francs. — Champignons 680 à 900 francs. — Haricots verts du Midi : de 300 à 650 francs. — Pois verts du Midi, de 190 à 220 francs. — Artichauts du Midi : 20 à 70 francs le 100. — Choux-fleurs : de 200 à 400 francs le cent. — Tomates Algérie : de 400 à 500 francs. — Asperges : de 250 à 500 francs. — Abricots du Midi : de 200 à 800 francs. — Fraises de Carpentras : de 350 à 650 les 100 kilos. — Cerises du Midi, de 250 à 600 francs. — Amandes vertes : de 200 à 300 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 27 Mai au samedi 2 Juin 1923.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	15 »	6 »	10. 5	0
Lundi.....	16 »	6 »	11 »	»
Mardi.....	15 »	4 »	9. 5	»
Mercredi..	18 »	6 »	12 »	»
Jeudi.....	20 »	8 »	14 »	2
Vendredi..	16 »	9 »	12. 5	2
Samedi....	22 »	11 »	16. 5	»
STRASBOURG				
Dimanche.	12 »	8 »	10 »	5
Lundi.....	19 »	9 »	14 »	5
Mardi.....	15 »	2 »	8. 5	4
Mercredi..	» »	11 »	» »	14
Jeudi.....	17 »	5 »	11 »	2
Vendredi..	21 »	13 »	17 »	»
Samedi....	23 »	10 »	16. 5	0
LYON				
Dimanche.	14 »	» »	» »	»
Lundi.....	15 »	7 »	11 »	14
Mardi.....	20 »	5 »	12. 5	1
Mercredi..	16 »	10 »	13 »	1
Jeudi.....	18 »	7 »	12. 5	»
Vendredi..	20 »	11 »	15. 5	0
Samedi....	24 »	9 »	16. 5	»
MARIGNANE				
Dimanche.	22 »	7 »	14. 5	»
Lundi.....	21 »	10 »	15. 5	9
Mardi.....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	22 »	12 »	17 »	12
Jeudi.....	24 »	11 »	17. »	»
Vendredi..	20 »	» »	» 5	»
Samedi....	22 »	» »	22 »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
TOULOUSE				
... 27....	17 »	7 »	12 »	3
....28....	13 »	6 »	9. 5	3
....29 ...	» »	8 »	» »	?
... 30 ..	19 »	6 »	12. 5	0
....31....	» »	12 »	» »	»
.... 1....	20 »	7 »	13. 5	0
.... 2....	26 »	9 »	17. 5	0
ALGER				
....27....	21 »	15 »	18 »	»
....28....	24 »	17 »	20. 5	0
....29 ...	23 »	17 »	20 »	?
....30....	18 »	14 »	16 »	11
....31....	19 »	14 »	16. 5	6
.... 1 ...	21 »	14 »	17. 5	»
.... 2 ...	19 »	14 »	16. 5	5
BORDEAUX				
....27....	» »	9 »	» »	»
....28....	17 »	4 »	10. 5	3
....29 ...	15 »	3 »	9 »	»
....30....	19 »	3 »	11 »	10
....31....	21 »	12 »	16. 5	»
.... 1....	18 »	8 »	13 »	4
.... 2 ...	22 »	7 »	14. 5	»
NANTES				
....27....	13 »	7 »	10 »	4
....28....	14 »	7 »	10. 5	3
....29....	14 »	4 »	9 »	7
....30....	17 »	4 »	10. 5	»
....31....	20 »	11 »	15. 5	»
.... 1....	19 »	7 »	13 »	13
.... 2....	21 »	9 »	15 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.